



2024 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Kundenliebling aus Margaux

Beschreibung:

Die in dieser Appellation produzierten Rotweine zählen zu den feinsten des Médoc. Ein besonders finessenreicher Vertreter ist der Château Ferrière von Claire Villars Lurton. Dicht gepflanzte, durchschnittlich 35 Jahre alte und biodynamisch bewirtschaftete Reben bringen niedrige Erträge hervor, aus denen Jahr für Jahr ein "Troisième Cru" entsteht, das zur absoluten Elite von Margaux gehört.

Degustationsnotiz:

Delikates Bouquet, zartes Veilchenparfüm, Waldhimbeere und weissem Pfeffer. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, geniale balancierte Frische, herrliche stützende Mineralität, frische Alpenheidelbeere, Im konzentrierten aromatischen langen Finale mit frischgeflückte blauen Beeren und fein körnigem Extrakt im Rückaroma.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Margaux

Produzent: Château Ferrière

Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20, Vinum 90–92/100, WeinWisser 18/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 10% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, Parker 87–89/100, Score 18.5/20, Vinum 90–92/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 10% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030–2055
Weinbau: Bio
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.